Outturn

Oktober 2021
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART: SAMSTAG 9. OKTOBER

12 FOOD PAIRING IDEEN

SMWS-Chefkoch James Freeman verrät, mit welchen Gerichten Sie unsere Geschmacksprofile kreativ kombinieren können.

WWW.SMWS.CH

Unser druckfrisches Outturn ist wieder einmal gespickt mit Leckerbissen aus allen Regionen Schottlands und darüber hinaus. Darunter auch ein paar Abfüllungen von extrem raren und bereits geschlossenen Brennereien.

Entdecken Sie daneben welche Speisen der SMWS Küchenchef, James Freeman, zu welchem Whisky empfiehlt. Vielleicht eine Inspiration für Ihre Weihnachtsfeier.

Vielleicht mögen Sie sich noch erinnern – im letzten September haben wir Mitglieder aufgerufen die Degustationsnotiz für unser neuestes und exklusives Schweizer Fass zu schreiben. 42 Mitglieder haben Muster bekommen und ihre persönlichen Degustationsnotizen geschrieben.

Aus diesen haben ich dann die finale Degustationsnotiz zusammengefasst. Als Titel wurde der Vorschlag unseres Mitglieds David Loosli ausgewählt – ***«Süss-saurer Bonbonregen»***. Ich hoffe alle Teilnehmer hatten Spass daran. Mir hat es so viel Spass gemacht, dass wir dies in diesem Jahr wiederholen.

Halten Sie also die Augen nach den Detailinformationen und dem Aufruf sich anzumelden offen. Sie erhalten dann im Anschluss ein Musterfläschchen zur Degustation und ich freue mich auf all die verschiedenen Eindrücke.

Viel Spass beim Schmökern und herzliche Grüsse

Patric Lutz

DIE GEWÜRZROUTE

Die Bandbreite der Gewürze, die sich in einem komplexen Glas SMWS Single Malt entdecken lassen, ist scheinbar unendlich. Doch wie lässt sich jedes der 12 Geschmacksprofile der Society mit einer bestimmten Geschmacksnote kombinieren? Wir haben den SMWS Küchenchef James Freeman gebeten, seine Kreationen mit einem passenden würzigen Quentchen der Society zu versehen.

JUNG UND SPRITZIG

Dieses Profil passt zu frischer Makrele vom Grill, serviert mit Crème Fraîche und einem Hauch Meerrettich. Es durchbricht die Öligkeit des Fischs und betont die frische Schärfe des Meerrettichs.

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

Probieren Sie ihn mit einem „Clootie"-Knödel (gedämpfter Pudding) mit Muskat, Zimt und Nelken sowie den Aromen getrockneter Früchte.

WÜRZIG UND SÜSS

Würzig und süss harmoniert mit einem Thai-Curry mit Noten von saurer Limette, Zitronengras und frischem grünen Pfeffer.

WÜRZIG UND TROCKEN

Die Würzigkeit des Whisky passt zu unserem berühmten Rezept für in Whisky marinierten Lachs. Die Geschmacksnoten von Fenchel, Koriandersamen und Zitronenschale bahnen sich ihren Weg durch den fetthaltigen Fisch.

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

Es handelt sich zwar nicht um ein Gewürz, aber wie wäre es mit einem Schokoladenbrownie mit Kaffee-Eiscreme – eine himmlische Kombination mit Intensiv, üppig und Trockenobst.

ALT UND EHRWÜRDIG

Kombinieren Sie ihn mit einem Apfelstreusel, dem Sie eine grosszügige Prise Zimt hinzufügen, bevor Sie ihn mit Crème Double garnieren, die kurz mit ein wenig gutem Honig aufgeschlagen wurde.

LEICHT UND LUFTIG

Trinken Sie ihn zu Makrele oder Muscheln in einer von Safran durchzogenen „Escabeche", sodass die parfümierten Noten des kostbarsten aller Gewürze zur Geltung kommen.

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

Giessen Sie ihn über einer Kugel gutem Vanilleeis oder servieren Sie ihn zu einem köstlichen Käsekuchen. Der vollmundige Geschmack echter Vanille ist die perfekte Kombination.

ÖLIG UND MARITIM

Der perfekte Partner für frisches weisses Krabbenfleisch, das mit einer Mayonnaise mit geräuchertem Paprikapulver vermischt wird. Das Küstenelement passt zur Krabbe, während die Öligkeit die rauchigen, pikanten Aromen ergänzt.

LEICHT GETORFT

Leicht torfige Whiskys passen ausgezeichnet zu geschmortem Fleisch – trinken Sie Ihren Whisky zu einer marokkanischen Tagine mit Lamm, wobei seine rauchigen Noten den Kreuzkümmel und Koriander hervorheben werden.

GETORFT

Bereiten Sie eine Chili-Marmelade zu, die Sie mit Räucher- oder Blauschimmelkäse geniessen, einem natürlichen Partner für torfigen Whisky, der genug Kraft besitzt, um sich gegen die süssen Chili-Aromen durchzusetzen.

STARK GETORFT

Zu der geballten Ladung Torf wählen Sie am besten ein über Torf geräuchertes Stück Schellfisch, das Sie mit Curry-Gewürzen im Ofen zubereiten, die (unter anderem) Bockshornklee und Senfkörner enthalten.

WHISKY-KALENDER 2021

Schenken Sie oder gönnen Sie sich 25 Tage lang abwechselnde Drams, von jung bis alt und aus fast allen Geschmacksprofilen der Society.

Es gibt zwei Versionen – einmal mit Detailangaben zum Whisky auf den Fläschchen und einmal nur durchnummeriert, für jene die rätseln wollen, die Auflösung liegt dann in einem verschlossenen Couvert bei.

INHALT	**25 x 5cl**
PREIS	**CHF 299.–**
BESTELLUNG	**shop.smws.ch**
LIEFERUNG	**Mitte November**

WHISKYKALENDER
MIT INFOS

WHISKYKALENDER
NUR NUMMERIERT

Weihnachten steht vor der Tür und so langsam sollten Sie sich Gedanken darüber machen, was Sie den wichtigsten Menschen in Ihrem Leben schenken wollen.

GESCHENK-MITGLIEDSCHAFT

Als ein Mitglied der SMWS kennen Sie bereits die Vorteile, die es bedeutet, Teil unserer ganz und gar einzigartigen Vereinigung von Whiskyliebhabern zu sein. Warum also teilen Sie das Erlebnis der Society nicht mit Ihren engsten Freunden und Familienangehörigen, indem Sie sie in diesem Jahr mit einer Mitgliedschaft beschenken?

Entsprechende Optionen sind bereits ab CHF 80.– erhältlich, so dass Sie das perfekte Geschenk für Ihren Lieblings-Whisky-Fan individuell zusammenstellen können. Fügen Sie eine Flasche Whisky, das Buch «The Founder's Tale» oder das Society Degustations-Kit hinzu, um ihn auf den Beginn seiner Reise bei der Society einzustimmen.

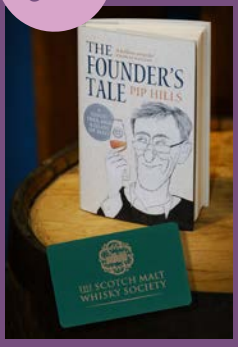
FÜR BESTELLUNGEN
smws.ch/geschenkmitgliedschaft

CHF 80.–

MITGLIEDSCHAFT

MITGLIEDSCHAFT
mit einer individuellen Whisky-Flasche

CHF 90.–



MITGLIEDSCHAFT
mit Buch «THE FOUNDER'S TALE»

CHF 210.–

MITGLIEDSCHAFT
mit Degustations-Kit

DES HERRN GEWEIHTER TEMPEL

LEICHT UND LUFTIG

CASK NO. 6.49

CHF 86.–

REGION	*Speyside*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*11 years*
YEAR	*2009*
OUTTURN	*233 bottles*
ABV	*57.2 %*

Anfangs ein ziemlich schroffes und charismatisches Aroma von Lagerkaffee, süssem Kampfer, Gummisohlen-Sneakers, honiggefüllten Halsbonbons und knusprigen Frühstücksflocken. Im Hintergrund leichtere Noten von Wildblumen, Leinöl, Tabakblättern und Pfefferminztee. Die Reduktion enthüllt gesüsste Kondensmilch, Roggenbrot mit Honig, Zitronenbrotaufstrich und Noten von Datteln und gehackten Walnüssen. Am Gaumen zunächst einige scharfe Zitrusnoten, buttrige Maiskolben, Mojitos, rosa Waffeln und Orangenbitter. Mit Wasser wird all dies milder mit einem Hauch von geschnittenem Gras, frisch gepresstem Fruchtsaft und einer trockeneren und geschmeidigeren mineralischen Qualität. Im Abgang etwas Kiwi und Puddingcreme-Kekse.

SEIDENWEICH

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 122.41

CHF 78.–

REGION	*Highland*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*9 years*
YEAR	*2011*
OUTTURN	*213 bottles*
ABV	*58.6 %*

Ein sehr angenehmer Duft nach echtem Vanilleextrakt, gefolgt von Rosenblättern, Bananensirup und Birnensaft sowie Cantaloupe-Melone mit Honig und Limettensaft. Am Gaumen milchig und seidig wie Bananenpudding mit Datteln und Wabenhonig, aber mit einem überraschend klaren, frischen Abgang wie bei einem Birnen-Secco, einer Mischung aus Birnenmost und sprudelndem Prosecco. Wasser fügte der Nase ein beruhigendes, goldbraun geröstetes Granolamüesli mit Kokosflocken, gehackten Baumnüssen und Zimt hinzu. Der Geschmack erinnerte nun an cremig-süssen Marzipan-Fudge, Orangenkekse oder Clementinengelee, allesamt serviert mit einem Glas Monbazillac-Likörwein.

GÖTTLICHER ZAUBER

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 72.105

CHF 79.–

REGION	*Speyside*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*9 years*
YEAR	*2011*
OUTTURN	*201 bottles*
ABV	*62.1 %*

Wir öffneten eine Tüte 'Super Fruit'-Weingummis mit Papaya-, Granatapfel-, Blaubeer- und Preiselbeeraromen, während wir süssen, delikaten Hibiskus-Orangenblüten-Lokum zubereiteten. Eine wunderbare Textur umspielte unsere Zunge, weich und süss wie Seide, aber dann kam buchstäblich aus dem Nichts ein würziger Kick, als hätten wir gerade auf ein rosa Pfefferkorn in einer rahmigen Pilz-Trüffel-Sauce gebissen. Nach einem Tropfen Wasser fanden wir uns auf wundersame Weise in einer kleinen, einsam an einem norwegischen Fjord gelegenen Holzkirche wieder. Der Geschmack war wie Manna vom Himmel, während ein Sonnenstrahl aus dem wolkenverhangenen Himmel fiel.

EXTRAVAGANTE TAJINE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 18.37

CHF 98.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*2nd Fill Charred Wine Barrique*
AGE	*13 years*
YEAR	*2007*
OUTTURN	*260 bottles*
ABV	*61.0 %*

Der Tasting Panel war sich einig: die Probe dieser unterschätzten Marke ist eine faustdicke Überraschung. Zunächst Noten von gerösteten roten Peperoni, Balsamico-Zwiebeln, Preiselbeeren, Hammelfond und Heideblüten. Dann Rosenwasser und geröstete Küchengewürze wie Kreuzkümmel, etwas scharfe Paprika und getrockneter Rosmarin. Wasser brachte überreife gelbe Früchte, Pollen, Fruchtzucker, flambierte Banane, Litschi, Mint Julep-Cocktail und Kiefernharz zum Vorschein. Der Gaumen öffnete sich mit gebuttertem Toast, sanftem Wachs, Backpapier, Sackleinen, Gewürznelken, hochwertigem Olivenöl und Kräuterhustensaft. Einige Noten von Estragon und Eukalyptusrinde. Die Wasserzugabe offenbarte in Honig gebackenes Wurzelgemüse, überreife Mandarinen, Pfirsichkerne, getrocknete Aprikosen, exotische Früchtetees, Safran und Kurkuma. Der Malt reifte elf Jahre in einem Bourbon-Hogshead, bevor er in einem verkohlten Rotwein-Barrique zweiter Füllung weiter ausgebaut wurde.

LUXURIÖSE TEXTUR

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 44.144

CHF 111.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*2nd Fill Ex-Red Wine Barrique*
AGE	*14 years*
YEAR	*2006*
OUTTURN	*213 bottles*
ABV	*62.1 %*

Der Duft ist zunächst kräftig und aromatisch, mit Noten von Rosenwasser, Metallpolitur, jungem Gewürztraminer, Heidehonig, Apfelkuchen verkehrt und säuerlicher Stachelbeertorte. Darunter zirkulieren weiches, luxuriöses Wachs und gebackene Ananas. Wasser brachte die Wärme von englischem Senfpulver, hochwertigem Olivenöl, Chamoisleder, roter Lakritze, alten Seilen und mineralischen Noten wie Ton und Feuerstein zum Vorschein. Vor der Wasserzugabe am Gaumen Marzipan, Balsamico-Zwiebeln, Schafwollöl und Umami-Paste. Ölig, würzig, mit Anklängen an Kräutermedizin. Wasser brachte gesüssten Kräutertee, Vanille-Gewürzkuchen, traditionelles Shilling Ale und Motoröl auf alten Leinenlappen. Rindengewürze und geröstete Nüsse im Nachgeschmack. Der Malt wurde zwölf Jahre in einem Bourbon-Hogshead gelagert, bevor er in einem Rotwein-Barrique zweiter Füllung ausgebaut wurde.

ÖSTLICHE MEERESKÜSTEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 26.179

CHF 139.–

REGION	*Highland*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*17 years*
YEAR	*2004*
OUTTURN	*203 bottles*
ABV	*54.5 %*

Eine warme, salzige und süsse Meeresbrise strich durch ein Stauholzlager, das man von Sutherland in den Highlands in das schottische Viertel der Gemeinde St. Andrews auf Barbados versetzt hatte. Vor der Wasserzugabe am Gaumen dickflüssig und köstlich cremig, wie die Milch von grasgefütterten Jersey-Kühen. Dann suchten wir Stechginsterblüten, um uns Tee mit Honig zu machen. Nach einem Tropfen Wasser gesellte sich zum Duft des Stechginsters ein Pfauenstrauch, auch bekannt als Stolz von Barbados, mit seinen duftenden, orange-gelben Blüten, die Kolibris anlocken. Der Geschmack ist vollendet, sanft und süss – Happy Hour unter dem karibischen Sternenhimmel und im Hintergrund sanfte Steelband-Musik.

SCHATZSUCHE

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 38.26

CHF 445.–

REGION	*Speyside*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*27 years*
YEAR	*1992*
OUTTURN	*250 bottles*
ABV	*49.8 %*

Der unverdünnte Duft war wie der Schatz auf einer Piratenkarte – viele Hinweise, aber würden wir alle finden? Die Aromen von griechischem Joghurt mit Honig, frischen Erdbeeren und Granolamüesli, duftender Birne, nach Anis duftendem Holz und Ingwertee verwirrten uns. Nehmen wir einen Schluck und suchen den letzten Hinweis – süsse, sirupartige, cremige Vanille, ätherisches Orangenöl, leicht nussig, etwas neues Leder und frische Pfefferminz-Schokokekse im Abgang. Vielleicht würde ein Tröpfchen Wasser das Rätsel lösen? Aber eine frische, süsse Fruchtigkeit führte uns in die Irre – Erdbeeren auf Cheesecake, während wir am Gaumen in eine Gummibohne mit Apfelaroma bissen. Werden Sie den Schatz entdecken? Dieser Whisky ist Teil unserer Small-Batch-Experimente, bei denen wir ausgewählte Fässer vermählen und neu befüllen. Zu gegebener Zeit werden sie einzeln abgefüllt, wenn sie beginnen, sich wieder voneinander zu unterscheiden.

AUSGELASSEN UND SORGENFREI

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 105.34

CHF 75.–

REGION	*Speyside*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*8 years*
YEAR	*2012*
OUTTURN	*245 bottles*
ABV	*66.4 %*

Wir sassen in der Teestube mitten in einem Blumenladen und bestellten Berliner, Apfelstreuselauflauf und Flapjacks-Haferriegel. Geschmack: ein Panelmitglied trank spritzige, altmodisch trübe Limonade, während ein anderer heissen Kräuterpunsch aus Kamillentee, Zitronenverbene und Rhabarber sowie gewürztem Honigsirup schlürfte. Nachdem wir etwas Wasser zugegeben hatten, dislozierten wir in ein Scheunencafé mit Sitzgelegenheiten und Tischen aus Heuballen und Paletten, und nach einem Schluck von unserem Malz-Schokoladen-Milchshake und ein paar Parkin-Cakes begaben wir uns auf die rustikale Tanzfläche und tanzten einen Line Dance – das sorgte für ausgelassene Stimmung!

CLEMENTINEN-CONFIT

SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 12

CHF 79.–

REGION	*Blended Malt*
CASK	*Matured in a combination of ex-bourbon hogsheads and toasted oak barriques*
AGE	*10 years*
YEAR	*2010*
OUTTURN	*1138*
ABV	*50.0 %*

Ein wunderbares Bouquet von süssen und fruchtigen Aromen: Pflaumenkonfitüre, Bananencake, Amarenakirschen in dunkler Schokolade, Kokosnusscreme und erfrischendes Mango-Zimt-Glace. Am Gaumen mundschmeichelnd wie ein Sternanis-Meringue mit Mango-Coulis und frischen Himbeeren. Im Abgang könnte der Sternanis durch Matcha-Pulver ersetzt worden sein, was diesem Dessert eine leicht würzige, asiatische Note verleiht. Mit einem Tropfen Wasser bekamen wir das gleiche Aroma aus drei verschiedenen Ländern: Aachener Printen aus Deutschland, belgische Spekulatius und britische Lebkuchen, während wir am Gaumen kandierte Orangenstäbchen und kandiertes Clementinen-Confit mit marokkanischen Gewürzen genossen.

SOMMERNACHTS-TRAUM

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 24.153

CHF 117.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Oloroso Butts*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-Oloroso Hogshead*
AGE	*12 years*
YEAR	*2008*
OUTTURN	*335 bottles*
ABV	*63.3 %*

Dieser Malt war dunkel, geheimnisvoll und geradezu gruselig – eine mumifizierte Banane in einem Sarkophag, in Leinen gewickelt gemäss dem Papyrus über das Ritual der Einbalsamierung, dazu Grabbeigaben von Feigen, Datteln und Nelken. Sehr weich, sehr süss und sehr würzig, vielleicht wie ein Nocino de Noix, ein Likör aus grünen, unreifen Walnüssen, die vor dem 24. Juni geerntet werden, dem Festtag des Heiligen Johannes des Täufers, auch bekannt als Johannistag oder Mittsommernacht. Shakespeare liess in seinem «Sommernachtstraum» Niklas Zettel die Schauspieler anweisen, «Esst keine Zwiebeln, keinen Knoblauch; denn wir sollen süssen Odem von uns geben». Im Jahr 2018 vermählten wir ausgewählte Oloroso-Butts, bevor wir den Single Malt zum weiteren Ausbau in eine Reihe verschiedener Fässer zurückgaben. Diese Probe stammt aus einem dieser Fässer.

SUBTILE KOMPLEXITÄT

ÖLIG UND MARITIM

CASK NO. 42.58

CHF 320.–

REGION	*Highland*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*26 years*
YEAR	*1994*
OUTTURN	*190 bottles*
ABV	*51.4 %*

Da staunte der Tasting Panel. Zu Beginn knackige grüne Äpfel, gefolgt von einer sanften Süsse, die sich um geröstete Haselnüsse und Mandeln legte. Allmählich entstand das Bild eines Schiffskapitäns im 15. Jahrhundert, der aus seinem gediegenen Arbeitszimmer auf das Meer hinausblickt und sich fragt, was wohl hinter dem Horizont liegt. Am Gaumen weich und unglaublich elegant, mit Aromen von Pfeifentabak, schwarzer Oliventapenade, sanften mediterranen Kräutern und Spuren einer alten Eichen-Reisetruhe. Mit Wasser wurden Sardellen in einer Hafentaverne serviert, dazu tranken wir einen raren Amontillado-Sherry, der auf natürliche Weise den "Flor" (Hefefilm auf der Oberfläche des Weins) während der jahrzehntelangen Lagerung in Eichenfässern verloren hat.

ATLANTISCHE GISCHT UND LAGERFEUERFUNKEN

GETORFT

CASK NO. 29.280

CHF 124.–

MAX. EINE FLASCHE PRO MITGLIED

REGION	*Islay*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*10 years*
YEAR	*2010*
OUTTURN	*92 bottles*
ABV	*58.7 %*

Der erste Duft erinnerte an Räucherschinken in einer gusseisernen Pfanne im Cheminée oder einen Süsswarenstand am Ende des Piers – und die medizinischen Torfnoten wirkten wie Prozac. Vor der Wasserzugabe war der Gaumen süss, aber mächtig und maskulin – Teer, Lakritze, Sirup-Toffee und gebratener Seetang mit Chili; dann Apfel-Selleriesalat, serviert in einer Dampfeisenbahn. Der reduzierte Duft erinnerte an ein Lagerfeuer aus hölzernen Fischkisten auf einer felsigen Landzunge – wo sich die wilde Gischt des Atlantiks mit den Funken mischte. Am Gaumen jedoch süsser – Räucherfisch, grüne Früchte und Schokoladensauce auf Glace, aber mit verbranntem Holz, Rauch und Asche im Abgang.

TORFIGE HALBINSEL

GETORFT

CASK NO. 149.2

CHF 102.–

MAX. EINE FLASCHE PRO MITGLIED

REGION	*Highland*
CASK	*1st Fill Ex-Oloroso Butt*
AGE	*5 years*
YEAR	*2015*
OUTTURN	*663 bottles*
ABV	*60.7 %*

Der Duft versetzte uns flugs in eine abgelegene Kirche an der Westküste Schottlands, wo wir zu einer Hochzeit eingeladen waren. Der Duft von alten Kirchenbänken, Blumenarrangements und Parfüm mischte sich vollendet mit dem süssen Torfrauch der umgebenden Häuser und der Meeresluft. Der erste Geschmackseindruck war eine süsse Torfexplosion, gefolgt von einer cremigen, schokoladigen Textur und einem nicht enden wollenden Abgang von aromatischen Kräutern. Mit Wasser begann das Fest – Kuchen, rauchige Orangenmarmelade, geröstete Feigen, Maroni und geräucherter Doppelrahm über Himbeeren. Im Geschmack: Biskuitroulade, Schokoladenmousse, Zitronencake und Heidehonig – und das alles mit einem wunderbaren, süssen, rauchigen Rückgrat.

PORT ASKAIG MEETS SANLÚCAR

STARK GETORFT

CASK NO. 53.364

CHF 103.–

MAX. EINE FLASCHE PRO MITGLIED

REGION	*Islay*
CASK	*Refill Ex-Bourbon Hogshead*
AGE	*10 years*
YEAR	*2009*
OUTTURN	*344 bottles*
ABV	*57.9 %*

Ein typischer Tropentag auf Islay. Wir sitzen am späten Nachmittag am Strand und blasen einen Wasserball auf, während Ananasscheiben, Pfirsiche und Marshmallows auf einem Torffeuer-Grill bräteln. Scharf, sauber und klar – da ist der typische Feuerstein-Geschmack, als wir eine Flasche gekühlten Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc entkorken und ausschenken. Nach einem Schlückchen Wasser gibt es einen kleinen Unfall und wir brauchen etwas Desinfektionsmittel aus dem Verbandskasten. Anschliessend können wir wieder entspannen, diesmal mit einem erfrischenden Longdrink, dem 'Smoke on Blonde': Manzanilla- und Amontillado-Sherry (beide aus Sanlúcar de Barrameda), gewürzter Ananas-Likör, Orangenbitter, frisch geschnittene Ananasstücke und ein sehr grosszügiger Schuss rauchiger Whisky.

UNWIDERSTEHLICH SCHÖNE HARMONIE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. GN5.6

CHF 71.–

REGION	*Scotland*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*1 years*
YEAR	*2020*
OUTTURN	*240 bottles*
ABV	*49.6 %*

Das Aroma war wie ein Spaziergang in einer harmonischen Landschaft von Kiefernwäldern voll grüner Zapfen, unterbrochen von Rasenflächen, Hainen voll blühender Sträucher, Rhododendren, blühenden Wacholderbüschen und Lochans (kleine Binnenseen). Am unverdünnten Gaumen ein Brombeer-Meyer-Zitronen Gin & Tonics-Cocktail, bei dem diese viel süssere, weniger säurehaltige Zitrone verwendet wurde und der mit seinem würzigen Bergamotte-Aroma eher an Gewürze oder Kräuter erinnerte. Nach einem Tropfen Wasser machten wir aus den Meyer-Zitronen lecker blumig duftende, hausgemachte Limonade sowie cremige Marmelade, die wir mit etwas gemahlenem schwarzen Pfeffer und Kümmel aufpeppten.

SEEBÄREN UND SEEPOCKEN

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R11.12

CHF 102.–

REGION	*Jamaica*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*7 years*
YEAR	*2013*
OUTTURN	*234 bottles*
ABV	*66.9 %*

Der Tasting Panel fand sich mitten in Jamaika wieder, mit reinen und lebhaften Noten von Fahrradschläuchen, die in Rapsöl und Meerwasser badeten. Salziger Gummi, reine holländische Lakritze, eingelegte grüne Oliven und «Dunder-Funk» (Schiffsdessert mit Keksen und Melasse). Wasser enthüllt einen scharfen Kuss von Zitronenzuckerguss, dann Sardinen und Seetang, die über Kohlen brutzeln. Treibholz voller Seepocken und bespritzt mit Kerosin, dazu frisches Sashimi mit Wasabi. Am Gaumen zunächst teerig und zitrisch mit einem Wölkchen von purem WD40, Karbolsäure, dazu fermentierter Tofu und schwarze Oliventapenade. Bei der Reduktion kamen reine Bandagen und Desinfektionsmittel, Holzteerextrakt, Kräutersalben und Dinge wie Dieselabgase und gärende exotische Früchte zum Vorschein.

PRAHLERISCHE ÜBERHEBLICHKEIT

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R2.17

CHF 106.–

REGION	*Guyana*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*12 years*
YEAR	*2008*
OUTTURN	*235 bottles*
ABV	*61.4 %*

Wir staunten über die prahlerische Überheblichkeit dieses Rums aus Guyana. In der Nase Cassiskonfitüre, Leder, überzuckerte Fenchelsamen, Pastel de Nata, Pflaumenkompott, rote Lakritze, Bananenlikör gemischt mit Calvados und die Gerüche nach einem Unfall mit dem Bunsenbrenner. Am Gaumen erschien die intensive Süsse von Nusskrokant, Zimttoast, karamellisierter Banane, getrockneter Kokosnuss, süssem Tabak, überzuckerten Fenchelsamen sowie Honig-Menthol Hustenbonbons. Wenn man Wasser hinzufügt, verwandelt sich der Duft in ein grosses Stück reifer Ananas in einem Tabakblatt. Am Gaumen fanden sich gewürzte Datteln, dunkler Toffee und gesponnener Zucker. Das Ganze schreit förmlich nach einer geselligen Zigarre.

DAS KLEINGEDRUCKTE

BESTELLUNGEN

Bestellungen nehmen wir gerne per Telefon, Mail oder via unserem Webshop entgegen. Telefongespräche können im Geschäftsverkehr aufgezeichnet werden.

LIEFERUNG

Die Lieferungen erfolgen per Paketdienst der Schweizerischen Post. Die Versandkosten betragen CHF 8.– per Economy (Standard), CHF 10.– per Priority oder CHF 20.– per Swiss-Express «Mond». Bei Bestellungen ab CHF 400.– werden keine Versandkosten berechnet (Versand per Economy).

REKLAMATIONEN

Beschädigte Ware muss sofort oder spätestens bis 7 Tage der Post zurückgebracht und das entsprechende Schadenprotokoll der Post ausgefüllt werden.

UMTAUSCH/RÜCKNAHME

Ihre Bestellung ist verbindlich. Grundsätzlich kann bestellte Ware weder umgetauscht noch zurückgenommen werden. Ausgenommen davon sind Lieferungen, welche während des Transports beschädigt wurden sowie Fehllieferungen.

PREISE

Die von uns bekannt gegebenen Preise (telefonisch, auf Preislisten, per Mail oder im Webshop) verstehen sich sofern nichts anderes vermerkt ist, immer in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MWST.: CHE-249.623.143 TVA). Die Preisangaben verstehen sich immer für das aufgeführte Gebinde (in den meisten Fällen pro Flasche). Preis- und Angebotsänderungen sowie Liefermöglichkeiten bleiben ausdrücklich vorbehalten.

39.212 SÜSS-SAURER BONBONREGEN

Bei diesem Whisky wurden die Tasting Notes durch unsere Mitglieder geschrieben. Wir gratulieren unserem Mitglied David Loosli – sein Vorschlag für den Namen dieser Abfüllung wurde ausgewählt und er erhält dafür eine Flasche geschenkt.

SÜSS-SAURER BONBONREGEN

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 39.212

CHF 89.–

REGION	*Speyside*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*9 years*
YEAR	*2011*
OUTTURN	*194 bottles*
ABV	*56.9 %*

Der erste Duft überrascht mit üppiger Süsse (Puderzucker, kandierte Früchte) und weissen Blüten (Lilie, Magnolie, Frangipani). Nach einer Weile fühlten wir uns in einen Gartenschuppen im Spätherbst versetzt, umgeben von Düften nach nassem Holz, duftender Minze und Fichtennadeln. Den Panel-Mitgliedern kamen Kindheitserinnerungen an den Kiosk im örtlichen Strandbad oder an Apfelstrudel auf einer sonnigen Terrasse nach dem Skifahren. Der Geschmack bietet anfangs reichlich Gartenobst (Birnen, Äpfel), Vanille und exotische Früchte, die uns an unsere letzte Piña Colada auf einem Kreuzfahrtschiff erinnerten. Wasser steigert die Süsse noch. Erdbeerjoghurt, frische Minze und Kuchenglasur tauchen auf. Die Sonne scheint auf einen Tessiner Südhang, ein Hauch von Jasmin und Azaleen zieht vorüber. Der Abgang ist eine bittersüsse Sinfonie mit Noten von weissem Pfeffer und Lakritze.

14. UND 15. JANUAR 2022

BURNS SUPPER

Geniessen Sie einen Schottischen Abend zu Ehren des Nationaldichters Robert Burns. Unser Zeremoniemeister Robin Laing führt mit Gedichten und Liedern durch den Abend inklusive Dudelsackspieler.

Im Preis von CHF 110.– sind Unterhaltung, Aperitif, Dreigangmenü mit jeder Menge «Haggis, Tatties and Neeps» (Alternativen vorhanden), Mineralwasser und Kaffee/Tee inbegriffen.

BUCHEN SIE JETZT

shop.smws.ch

FREITAG, 14. JANUAR 2022, 19 UHR

LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH

Für Mitglieder bietet das Landhotel Hirschen ein Sonderangebot zum Übernachten an:

Übernachtung im Doppelzimmer
inkl. Frühstück für 2 Personen CHF 175.–

Übernachtung im Einzelzimmer
inkl. Frühstück CHF 140.–

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

BITTE BUCHEN SIE DIREKT IM HOTEL: WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH

SAMSTAG, 15. JANUAR 2022, 19 UHR

LA TABLE DE URS HAURI BERN

Zeughausgasse 19, 3011 Bern

DEGUSTATIONEN

UHRZEITEN DEGUSTATIONEN 19:00 – 22:00

An den Degustationen werden 5 Whiskys vorgestellt, manchmal solche, die im Outturn erschienen sind, manchmal Überraschungen. Dazu servieren wir Ihnen Brot und Käse. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit, gegen Bezahlung, weitere Whiskys aus dem aktuellen Sortiment zu degustieren sowie Flaschen zu erwerben.
Kosten pro Person CHF 60.–.

Der Bundesrat hat vor kurzem entschieden, dass Anlässe über 30 Personen nur noch mit Covid-Zertifikat erlaubt sind. Das betrifft natürlich auch unsere Degustationen. Danke für Ihr Verständnis.

DATUM	ORT	ADRESSE
Mittwoch, 3. November	***St. Gallen***	*Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2*
Freitag, 5. November	***Basel***	*Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz*
Donnerstag, 11. November	***Bern***	*Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79*
Freitag, 12. November	***Zürich***	*Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14*
Mittwoch, 1. Dezember	***Luzern***	*Rathausturm, Kornmarkt 3*
Donnerstag, 2. Dezember	***Basel***	*Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz*
Freitag, 3. Dezember	***Lausanne***	*Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11*
Donnerstag, 9. Dezember	***Bern***	*Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79*
Freitag, 10. Dezember	***Zürich***	*Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14*
Donnerstag, 10. Februar	***Bern***	*Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79*
Freitag, 11. Februar	***Zürich***	*Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14*
Donnerstag, 17. Februar	***Basel***	*Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz*
Freitag, 18. Februar	***Luzern***	*Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai*
Mittwoch, 2. März	***Genf***	*Bar du Nor, Rue Ancienne 66, Carouge*
Donnerstag, 10. März	***Bern***	*Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79*
Freitag, 11. März	***Basel***	*Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz*
Mittwoch, 16. März 2022	***St. Gallen***	*Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2*
Freitag, 18. März 2022	***Zürich***	*Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14*

RESERVIERUNGEN SIND EIN MUSS!

Tickets sind online, telefonisch oder per E-Mail erhältlich. Platzgarantie nur gegen Vorauszahlung. Stornierungen sind leider nicht möglich; doch wenn es eine Warteliste gibt, versuchen wir ein anderes Mitglied zu finden, das Ihren Platz übernimmt. Wir behalten uns das Recht vor, Anlässe bei ungenügender Teilnehmerzahl abzusagen. Teilnehmer an Degustationen müssen mindestens 18 Jahre alt sein. Mitglieder können gerne Gäste mitbringen.

JOIN US!

Für weitere News folgen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/smwsswitzerland

SMWS Switzerland llc
Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

T +41 62 849 97 40 | SMWS@SMWS.CH

www.smws.ch
www.facebook.com/smwsswitzerland